

# 2017 寶之川－麻辣創意健康料理大賽

## 競賽簡章

### 一、目的：

寶之川川味麻辣總匯，自 1963 年成立五十三年來，基於將傳統之美食調味料推介於消費者，歷經長久艱辛的不斷研發改進，終將把各種川麻相關調味料，嚴格控管品質與製程，煉製出符合國內外廣大消費這所喜愛之風味，故產品除得到台灣地區北、中、南各大食品廠、加工廠及各大餐廳之認同，並暢銷於美國、加拿大、新加坡、印尼、馬來西亞、日本、韓國、沙烏地阿拉伯、科威特、香港等地區。

今有鑑於國內餐飲相關教育蓬勃發展，本公司希望透過與台北海洋科技大學餐飲管理系產學合作，把寶川知名的麻辣醬料推廣至各教學單位，讓年輕學子可以認識並且有機會使用到，名聞國內外的優質醬料，並且融入學子創意，為麻辣料理帶來全新的風貌。

二、主辦單位：台北海洋科技大學

三、贊助單位：寶之川股份有限公司獨家贊助。

四、比賽對象：全國之高中職與大專院校在校學生組隊參加，每兩位選手共組一隊，每校至多三隊報名。

五、主題精神：

(一)請選用寶川公司所生產之**豆酥、芝麻醬、朝天辣椒醬、麻辣紅油與豆鼓紅油**等五樣產品至少三種入菜，菜系形式不拘。相關材料資訊請參考寶之川「川味麻辣總匯」官網->「商品內容」網頁連結如下：<https://goo.gl/8pqG68>

(二)食材部份請使用台灣各地鄉鎮所出產之當令食材，請選手充分發揮在地農特產與飲食特色，推廣在地美食。

(三)所使用之盤飾皆須為安全可食之素材。

(四)作品設計應以健康概念，做為烹調法與食材選用搭配之原則。

#### 六、賽前說明會：

- (一) 時間：106 年 11 月 11 日(星期六)上午 9 時至 12 時。
- (二) 地點：台北海洋科技大學餐飲管理系。
- (三) 凡參加賽前說明會者，可免費獲得寶川公司所提供競賽指定用關醬料以利競賽作品試作，未到場者若須醬料則須自行向寶川公司購買。
- (四) 說明會議程

時間	活動內容	地點
09：00~10：00	麻辣素材應用與特色介紹	中餐教室
10：00~12：00	2016 寶之川－麻辣創意健康料理大賽冠軍隊伍實作觀摩。	中餐教室
12：00~12：30	賦歸	

#### 七、初賽資訊：

(一) **一律採用線上報名**，即日起請將報名資料附件一、二、三填寫完畢後掃描成 PDF 檔上傳至報名系統，截止日期為 106 年 11 月 17 日(星期三)，請至此連結

(二) 報名系統連結如下：

<https://goo.gl/forms/AzWBt2eGfE4LQTok2>。

(三) 依評審總分之高低排序，錄取前 12 組晉級決賽；如有同分之狀況，由評審票決，參賽者不得異議。決賽名單將於 11 月 24 日公告於台北海洋科技大學餐飲管理系網站。

<http://fbm.tcmt.edu.tw/bin/home.php>

#### 八、決賽資訊

(一)時間：12 月 2 日(星期六)上午 8 時 30 分至 12 時 30 分。

(二)地點：台北海洋科技大學 餐飲管理系 中餐教室。

(三) 每組請於 **2 小時內製作 2 盤各 2 份**，第一盤為初賽之作品呈現，第二盤為決賽之創作料理；一份在展台展示，另一份媒體拍照與試吃品評。

(四)競賽獲獎將於當天中午 13:00 頒獎。

#### 九、報名應備資料：報名表一份、作品說明書一式二份及個資授權同



線上報名 QR

意書簽名後，皆須掃描上傳至報名系統。

#### 十、決賽注意事項：

(一)免繳交任何報名或參賽費用

(二)經公告晉級入決賽者，決賽當天請攜帶本人身分證與存摺影本，以利填寫獲獎獎金核銷資料。

#### 十一、活動期程：

日期	工作項目	地點
106年11月11日	賽前說明會	台北海洋科技大餐管系/中餐教室
106年11月17日止	報名截止	一律採用線上報名
106年11月24日	當天公告決賽入圍名單	台北海洋科技大學餐飲管理系網站/競賽Line群組 
106年12月2日	決賽 08:30~12:30	台北海洋科技大學餐管系/學生餐廳
	頒獎 13:00~14:00	

※期程時間若有異動，依主辦單位公告為主

#### 十二、評審方式：

(一)由主辦單位遴聘專業評審組成評審團進行評分工作。

(二)菜餚需現場製作，禁止使用半成品，食材可事先作清洗與前處理以保鮮盒整齊分裝以利檢查，若需長時間熬煮之高湯不再此限。

(三) 每盤料理組合不限一盤裡有幾道菜，請充分發揮專業與

創意。

(四) 初賽與決賽計分比重：

1. 指定醬料風味展現 20% (每盤菜必須有一半的料理使用寶川公司之相關產品入菜)。
2. 報名資料完整性、菜卡與展台設計 20% (餐點特色、理念、創意、照片)。
3. 具有地方特色與風味品評 15%。
4. 菜餚外觀 10%、刀工 10%、火候 10%。
5. 創意與健康原則 15%。

十三、獎項及獎金：

- 「冠軍」：獎金 10,000 元或等值獎品、獎牌獎狀各 2 面。
- 「亞軍」：獎金 6,000 元或等值獎品、獎牌獎狀各 2 面。
- 「季軍」：獎金 3,000 元或等值獎品、獎牌獎狀各 2 面。
- 「最佳創意獎」：獎金 1,000 元或等值獎品、獎牌獎狀各 2 面。
- 「最佳風味獎」：獎金 1,000 元或等值獎品、獎牌獎狀各 2 面。
- 「優勝」：紀念品及獎牌獎狀各 2 面。

以上得獎者之指導老師各頒發感謝狀。

十四、注意事項：

1. 主辦單位(台北海洋科技大學)對參賽作品有攝影及展覽等出版權，並得運用參賽過程之照片、簡報檔案及說明文字等相關資料，作為展覽、宣傳及出版等用途。各參賽者應積極配合相關之宣傳及推廣活動。
2. 決賽參賽者可視個別需求自備輔助工具、餐盤或盛裝容器或其他所需廚具等。展示台尺寸初賽為 60cm\*60cm；決賽 60cm\*180m。
3. 會場所提供用具與器材不得任意帶走及損壞，如有上述情事參照市價賠償。所有器具使用完畢後須清洗乾淨，物歸原位。
4. 比賽過程將錄影與拍照，主辦單位有公開播放之權利。
5. 活動過程將開放媒體採訪，但以不妨礙選手為前提。

6. 主辦單位擁有得獎作品之研究、攝影、宣傳、網頁製作、展覽、商品開發、出版以及出版品販售等權利。
  7. 決賽當天參賽學生及帶隊老師 1 名，主辦單位備有便當。
  8. 參賽者視同認同本案各項規定。
  9. 若有未盡事宜，得適時修改，並於賽前說明會統一說明。
- 十五、本案聯絡人：蕭志聖老師，電話（02）28102292 分機 5112。  
參賽者請加入本活動 Line 群組如下 QR 連結：



## 2017 寶之川－麻辣創意健康料理大賽 報名表

基本資料			
學校名稱		團體隊名	
聯絡地址			
指導老師		手機	
電話		傳真	
E-mail		Line ID	
隊員資料			
隊長		隊員1姓名	
性別		性別	
出生年月日		出生年月日	
身分證字號		身分證字號	
隊長 學生證 影 本		隊 員 1 學 生 證 影 本	
請黏貼學生證正面		請黏貼學生證正面	
請黏貼學生證反面		請黏貼學生證反面	

## 作品說明書

料理名稱		
食材名稱	材料分量	作 法
料理設計理念與特色(愈詳盡、生動，則分數愈高)		

料理照片

照片 1 (請消除文字貼上圖檔)

照片 2 (請消除文字貼上圖檔)

※料理照片傳送方式：

- ◆ 請插入成品照片，大小不可超過本表。
- ◆ 參賽者所製作之料理須與報名時相同，如有不同酌予扣分。
- ◆ 需完整檢附料理設計理念與特色，如表格不敷使用請自行複製延伸表格。



「寶之川—麻辣創意健康料理大賽」  
選手肖像權及著作財產權授權同意書

本人\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ 參與台北海洋科技大學(以下簡稱貴校)主辦「寶之川—麻辣創意健康料理大賽」，茲同意無償將提交之參賽作品之料理食譜(以下簡稱本著作)，就下列著作財產權及比賽相關肖像權授權予貴校利用，內容如下：

一、著作財產權之授權標的與範圍：

本人同意本著作之著作財產權非專屬授權貴校不限時間、地域、次數重製、公開口述、公開播送、公開上映、公開傳輸、公開展示、改作、編輯、散布及出版，貴校並得授權第三人利用。

二、肖像權之授權：

本人同意授權貴校及貴校指定之人於比賽時安排攝、錄影，並授權貴校得自由修飾、使用、公開展示該攝影著作及視聽著作中本人之肖像及聲音。

三、本人同意不對貴校及貴校授權之第三人行使著作人格權。貴校應秉持尊重著作人之精神適時標示本人姓名，並保證不惡意污穢、竄改其著作，本條款不影響前述著作財產權之約定。

四、權利擔保：

- (一)本人擔保授權之標的，並未侵害第三人之著作權或其他權利。貴校若因利用授權標的致涉及第三人之著作權或其他權利時，一經貴校通知，本人應依據貴校要求之方式出面協助解決，並應賠償貴校因此所遭受之任何損失，包括但不限於損害賠償金及和解金。
- (二)如最後經法院判決確定、或經仲裁判斷、或經本人同意之和解、調解，致貴校對該第三人負有賠償責任，本人應賠償貴校因此所遭受之一切損害。

此 致

台北海洋科技大學

立同意書人 1： \_\_\_\_\_ 【親筆簽名或蓋印】 身分證字號： \_\_\_\_\_

連絡電話： \_\_\_\_\_

地 址： \_\_\_\_\_

立同意書人 2： \_\_\_\_\_ 【親筆簽名或蓋印】 身分證字號： \_\_\_\_\_

連絡電話： \_\_\_\_\_

地 址： \_\_\_\_\_

中 華 民 國 1 0 6 年 月 日